

FICHE DE POSTE

Cuisinier(e) Associatif

Restaurant associatif de la Petite Rockette - la Trocette

La Petite Rockette est implantée dans le 11ème arrondissement de Paris depuis 12 ans.

Elle gère aujourd'hui une Ressourcerie, un café-atelier associatif, un atelier vélo participatif, des salles de répétitions et de réunions mises à disposition du public.

Notre café associatif la Trocette est aussi un restaurant qui sert en moyenne 30 à 40 couverts uniquement le midi du mardi au vendredi. Les repas sont quasi exclusivement élaborés à partir de récup' alimentaire collectée auprès des commerçants de notre quartier (pour la plupart bio et/ou en circuit court).

Nous recherchons donc une nouvelle personne pour compléter l'équipe actuelle constituée d'une cuisinière et d'une équipe de bénévoles. Chaque jour est servi un menu unique constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (pour 10 euros)

Il s'agit donc d'un contrat de 24 heures du mardi au vendredi de 9h à 15h ou de 11h à 17h. Ces horaires peuvent être amenés à évoluer en fonction des besoins de la structure et du projet.

Les principales missions :

Gestion des stocks :

- Organiser le planning et la collecte des récupérations de produits alimentaires issus des invendus des magasins partenaires du projet.
- Gérer les stocks des produits alimentaires
- Passer les commandes

Réaliser, valoriser et distribuer des préparations culinaires :

- Appliquer / faire appliquer les règles d'hygiène de sécurité alimentaire et la réglementation sur la sécurité des conditions de travail.
- Organiser le travail et la production au sein de la cuisine
- Préparer les matières premières alimentaires : laver, éplucher, couper, cuire, etc.
- Réaliser les plats et recettes en fonction des récupérations alimentaires et contrôler la qualité sanitaire et gustative des préparations.
- Réaliser l'assemblage et le dressage d'une entrée, d'un plat et d'un dessert (pas de carte, menu unique chaque jour).

Gestion d'équipe et vie associative :

- Encadrer, organiser et coordonner le travail des bénévoles qui viennent aider chaque jour.
- Encourager la participation et la mobilisation des bénévoles
- Gérer les plannings des bénévoles
- Gérer et accompagner l'équipe à la préparation et l'élaboration du menu
- Participation à la vie de l'association

Entretien :

- Contrôler le rangement et le stockage des produits et matériels : entretenir, nettoyer et ranger.
- Nettoyer et vérifier la désinfection quotidienne de la cuisine et de l'économat

Animation et développement :

- Mise en place d'ateliers de cuisine régulier pour différents publics : conception, réalisation et évaluation
- Contribuer au développement des activités de restauration et d'animation liée à l'alimentaire et à la consommation responsable et raisonnée.

Compétences :

- Savoir travailler en équipe et accompagner l'équipe de bénévoles.
- Être curieux et inventif au vu d'un arrivage aléatoire d'invendu alimentaire.
- Méthodique et rigoureux
- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage.
- Maîtriser les techniques culinaires (gammes de produits, modes de cuisson...).
- Savoir préparer des produits et réaliser des plats et les valoriser (présentation et décoration)
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, connaître les notions de base concernant les allergies, connaître les principes de nettoyage et de désinfection et connaître les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.

Condition du poste :

- Rémunération : 1217 euros brut / mois
- Nombre d'heure : 24 heures / semaine
- Type de contrat : CDD de 12 mois
- Localisation : 125 rue du Chemin Vert, 75011 Paris
- Conditions particulières : Être inscrit au pôle emploi comme demandeur d'emploi
- Prise de poste : fin mars / début avril

Pour candidater, merci d'envoyer votre candidature à recrutement@lapetiterockette.org